### (19) 世界知的所有権機関 国際事務局



# 

#### (43) 国際公開日 2002 年12 月5 日 (05.12.2002)

#### **PCT**

## (10) 国際公開番号 WO 02/096254 A1

(51) 国際特許分類7:

A47J 37/12, A23L 1/01

(21) 国際出願番号:

PCT/JP02/05279

(22) 国際出願日:

2002年5月30日(30.05.2002)

(25) 国際出願の言語:

日本語

(26) 国際公開の言語:

日本語

(30) 優先権データ:

特願2001-165762

2001年5月31日(31.05.2001) JI

PCT/JP01/10089

2001年11月19日(19.11.2001) リ

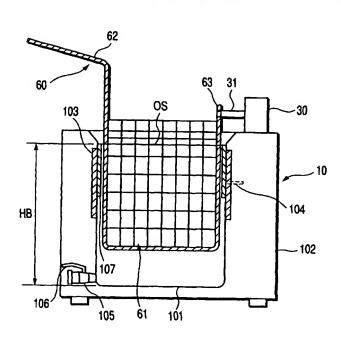
(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日 清製油株式会社 (THE NISSHIN OIL MILLS, LTD.) [JP/JP]; 〒104-8285 東京都中央区 新川1丁目23番 1号 Tokyo (JP). 日清プラントエンジニアリング株式 会社 (NISSHIN PLANT ENGINEERING CO., LTD.) [JP/JP]; 〒235-8558 神奈川県 横浜市磯子区 新森町 1番地 Kanagawa (JP).

- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 西田 稔 (NISHIDA,Minoru) [JP/JP]; 〒239-0841 神奈川県 横 須賀市野比3-1-6-204 Kanagawa (JP). 奥村彰 (OKUMURA,Akira) [JP/JP]; 〒232-0006 神奈川県 横 浜市南区 南太田 1-49-35 Kanagawa (JP). 乾 利之 (INUI,Toshiyuki) [JP/JP]; 〒243-0411 神奈川県 海老名市大谷4807-7 Kanagawa (JP).
- (74) 代理人: 鈴江 武彦, 外(SUZUYE, Takehiko et al.); 〒 100-0013 東京都 千代田区 霞が関3丁目7番2号 鈴 榮特許綜合法律事務所内 Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,

/毓葉有/

(54) Title: METHOD OF PREPARING FRIED FOOD AND FRYING COOKER

(54) 発明の名称: フライ調理品の製造方法およびフライ調理器



(57) Abstract: Ingredients are fried in an oil layer under the condition of satisfying the relation  $HA/SA^{1/2} = 0.6-3.5$ , where SA is the oil surface area of the oil layer in which ingredients are fried and HA a height from the oil bottom to the oil surface.

(57) 要約:

フライ調理をする油層の油面の面積SAと油底から油面までの高さHAとが、 $HA/SA^{1/2}=0$ .  $6\sim3$ . 5なる関係を満たす条件の下で、油層中で具材をフライ調理する。



WO 02/096254 A1